



Point restauration et buvette

3, 4 et 5 juillet 2020

Le festival des Européennes du Goût, événement gastronomique et culturel, accueille chaque année près de 30.000 gastronomes à Aurillac.

Le festival 2020 débute le vendredi 3 juillet à 12h. L'accueil des restaurateurs se fera de 7h30 à 11h30. (Possibilité de s'installer dés le jeudi après-midi, sur demande au 04.71.45.46.32 ou 06.86.17.10.04).

Les points restauration et buvettes, doivent répondre à un certain nombre d'exigences qui visent à garantir la qualité des prestations proposées au public.

- Ces exigences sont décrites et précisées dans le cahier des charges Restauration-Buvette de l'appel à candidature et dans la charte de l'exposant (disponible sur aurillaccongres.com). Elles s'imposent à tout prestataire désireux de proposer un point restauration ou une buvette dans le cadre du festival des Européennes du Goût.
- Le cahier des charges de l'appel à candidature précise également le contenu attendu du dossier de candidature et les critères au regard desquels les candidatures seront examinées.
- L'examen des candidatures pour les points de restauration s'appuiera sur les critères suivants :
 - qualité et fraîcheur des produits,
 - continuité : restauration proposée à l'assiette du vendredi midi et jusqu'au dimanche midi,
 - diversité, originalité et prix, sachant que le prestataire devra à minima proposer un menu grand public à 10 € TTC, un menu enfants et une assiette complète organisateurs à 8 € TTC.

Chaque candidat devra fournir une présentation détaillée de son offre, en s'appuyant sur la grille disponible en pages 4 et 5 du présent dossier.

Pour information :

- Un espace dégustation sera aménagé pour permettre aux visiteurs de déguster les produits et boissons, achetés sur le marché, sous forme d'assiette ou verre à emporter et ce jusqu'à 1h30.



<http://www.aurillaccongres.com>



Service Commerce

Fiche d'inscription

Société et n° SIRET:
Marque d'identification Service Sanitaire.....
N° de déclaration, d'enregistrement DDCSPP département d'origine.....
Nom-Prénom :
Adresse complète :
.....
Portable OBLIGATOIRE:
Mail : OBLIGATOIRE.....
.....

Réservation	Tarif unitaire net sans TVA	Nbr	Total	arrhes (50%)
1 emplacement restauration 1 chalet bois de 2m x 3m (avec 1 prise 16 ampères, 3 kw) + 2 stands bâchés	1 600,00 €			800,00 €
1 emplacement restauration 1 chalet bois de 2m x 3m (avec 1 prise 16 ampères, 3 kw) stands bâché non fournis	1 500,00 €			750,00 €
1 emplacement buvette à proximité des points restauration : 1 chapiteau 5m x 5m	1 020,00 €			510,00 €
1 emplacement buvette en haut de l'espace marché : 2 chapiteaux 5m x 5m	2 600,00 €			1 300,00 €
1 emplacement buvette producteur à thème : 2 chapiteaux 3m x 3m	880,00 €			440,00 €
TOTAL				

▪ Joindre impérativement, à l'ordre du **Trésor Public**, un chèque d'arrhes équivalent à 50% du prix total de la formule choisie afin de valider l'inscription à la manifestation, un autre chèque correspondant au solde de l'emplacement ainsi qu'un chèque de caution de 160 € pour les bâches latérales de la structure 3m x 3m. Ce dernier vous sera restitué le dimanche soir si aucune dégradation n'a été constatée.

Pièces à fournir :

- Chèque d'arrhes, chèque du solde et chèque caution
- Copie de l'assurance RC comme exposant
- Copie de l'immatriculation MSA, Registre des Métiers ou du Commerce
- Numéro SIRET
- Cahier des charges Restauration-Buvette signé et complété y compris la grille de candidature

Le charte de l'exposant est consultable sur www.aurillaccongres.com ou sur demande auprès du service commerce.



Fiche Technique

► **Description du stand (matériaux facilement lavables) et du matériel utilisé pour l'hygiène des mains** (exemples : jerrycan d'eau à robinet et système de récupération des eaux usées, savon et papier essuie-mains) :

► **Besoins électriques** : 220 V monophasé (3A maxi) Autre
 Triphasé 15 amp

► **Votre matériel** :

Une plaque électrique ?	Nombre	Puissance totale
Un four à micro-ondes ?	Nombre	Puissance totale
Un réfrigérateur / un congélateur	Nombre	Puissance totale
Une résistance ?	Nombre	Puissance totale
Un bain-marie ?	Nombre	Puissance totale
		Total

Autres :

Véhicule réfrigéré oui non (type et immatriculation) :

Puissance nécessaire Mono Tri

Engagement

Je joins 3 chèques (condition obligatoire) à l'ordre du Trésor Public:

1 ^{er} chèque, encaissable à l'inscription	N° de chèque :
2 ^{ème} chèque du solde encaissable fin manif	N° de chèque :
3 ^{ème} chèque, de caution restitué le dimanche soir	N° de chèque :

Je soussigné(e), (nom-prénom), certifie avoir pris connaissance du cahier des charges Restauration-Buvette, de la charte de l'Exposant (à consulter sur www.aurillaccongres.com ou sur demande) et des conditions de location et m'engage à m'y conformer. Je certifie également que les informations indiquées dans ce dossier sont sincères.

Fait à, le

Signature (précédée de la mention « lu et approuvé ») **et cachet** :

Dossier à retourner complet avec les 3 chèques le 13 mars 2020 au plus tard à :
Mairie d'Aurillac - Service Commerce - BP 509 – 15005 AURILLAC : 04.71.45.46.32

Informations générales « Les Européennes du Goût » : 04.71.46.86.50
celine.touret@aurillaccongres.com / <http://www.aurillaccongres.com>

Une fois l'ensemble des dossiers de candidature réceptionnés et validés par le jury, une réunion de travail sera mise en place pour réaliser le choix des produits de manière définitive avec l'ensemble des candidats sélectionnés.



<http://www.aurillaccongres.com>



Service Commerce

PRESTATIONS PROPOSEES PAR LE CANDIDAT :

.....

Prestations de restauration Grand Public	Description précise des différents menus	Tarif (TTC)
	Menu de base à 10 € TTC (obligatoire)	10,00 €
	Menu 2 :	
	Menu 3 :	
	Menu enfant :	



PRESTATIONS PROPOSEES PAR LE CANDIDAT :

Prestation BUVETTE	Nature, qualité et origine (producteur ou fournisseur) des boissons	Tarifs public	Tarifs Organisateur
	- - - - - - - - - - - - - - - -		

SERVICE / SECURITE ALIMENTAIRE (voir fiche DDCSPP à retourner obligatoirement)					
Tenues du personnel (cocher la case correspondante)	Toque ou charlotte	Oui		Non	
	Gants	Oui		Non	
	Tablier	Oui		Non	
	Autres (préciser)				
Chaîne du chaud et du froid (détailler le matériel prévu à cet effet)					
Protection des aliments (détailler le matériel prévu à cet effet)					





CAHIER DES CHARGES RESTAURATION – BUVETTE

Festival des Européennes du Goût 2020

PREAMBULE

Le Festival des Européennes du Goût est une manifestation gastronomique et culturelle organisée par la Société AURILLAC DEVELOPPEMENT, mandatée par la Communauté d'Agglomération du Bassin d'Aurillac via un marché public. Elle accueille chaque année plus de 30 000 gastronomes. La thématique retenue pour l'édition 2020 s'intitule « **Facile et rapide** ».

Les points de restauration et de buvette sont gérés par le service commerce de la Ville d'Aurillac (gestion des espaces et des candidatures), en lien avec AURILLAC DEVELOPPEMENT.

Les modalités de candidature et les engagements des candidats pour ces espaces Restauration et Buvette sont définis par le présent cahier des charges qui vaut pour l'édition 2020.

En répondant à l'appel à candidature lancé par le service commerce de la Mairie d'Aurillac, le restaurateur s'engage à respecter pleinement les termes de ce cahier des charges.

La sélection des prestataires (7 restaurateurs au total et 2 points buvettes au minimum) sera basée sur l'ensemble des éléments fournis par ceux-ci et en fonction des engagements pris en signant ce cahier des charges.

Article 1 - ACCUEIL ET CADRE

Le festival des Européennes du Goût se tiendra les 3, 4 et 5 juillet 2020 sur le site du Cours d'Angoulême à Aurillac. Les espaces restauration et buvettes seront clairement délimités et signalés sur site. Ces prestations doivent s'intégrer dans un espace cohérent, agréable, destiné à l'accueil du public désireux de se restaurer ou de prendre un verre.

Article 2 – Engagements des prestataires

1/ PRESTATIONS ATTENDUES

En faisant acte de candidature pour un point de restauration, le prestataire s'engage à proposer, durant toute la durée de la manifestation :

- ▶ **menus grand public** :
 - * 1 menu à 10 € TTC,
 - * 1 menu enfant,
 - * 3 menus/formules au maximum
- ▶ **menu organisateur** : une assiette complète à 8 € TTC.



Seuls les menus ou formules qui auront été décrits, annoncés dans l'offre de candidature et validés par le jury, pourront être proposés lors de la manifestation.

Dans le même esprit, les propositions faites dans le cadre de la candidature devront être respectées (menus, prix, etc...) et des contrôles seront opérés au cours de la manifestation. Tout changement devra être justifié et validé préalablement par l'organisateur.

Les prix avancés dans la candidature devront également être respectés tout au long de la manifestation.

Pour les buvettes, un tarif devra également être proposé pour les boissons des organisateurs. Cette proposition est obligatoire et indissociable du présent cahier des charges.

2/ QUALITE DES PRODUITS

En cohérence avec l'objectif même de la manifestation, événement gastronomique et culturel, les prestations de restauration et des buvettes mises en place sur le site se doivent d'être **qualitatives**. Il en va de la réputation de la manifestation et de la culture culinaire locale.

Le prestataire s'engage à n'utiliser que des produits de qualité loyale et marchande et à fournir toutes les précisions utiles pour juger de la qualité des denrées.

Il s'engage également à respecter durant toute la durée de la manifestation, la qualité des produits (provenance, caractéristiques, signes officiels de qualité ou d'origine..) telle que décrite et précisée dans la grille de candidature.

3/ CONTINUITE DE LA PRESTATION

Le prestataire s'engage à prévoir et gérer ses stocks afin que ceux-ci soient suffisants pour les 2 jours et demi de festival : du vendredi 3 juillet / 12 h au dimanche 5 juillet / 16 h.

4/ TENUE ET COMPORTEMENT

Le prestataire s'engage à veiller à ce que son personnel ait une tenue correcte et un comportement respectueux vis-à-vis de l'organisation et des clients.

Les tenues du personnel devront s'accompagner du respect d'une hygiène rigoureuse (toque, charlotte ou coiffe adéquate et gants obligatoires).

5/ SECURITE ALIMENTAIRE

Le prestataire s'engage à respecter les règles d'hygiène d'usage :

- propreté durant le service (usage de gants obligatoire, etc...) voir ci-dessus
- propreté des espaces de cuisine
- respect de la chaîne du chaud et du froid
- protection des aliments, dates de péremption devront être visibles à tout moment, etc...
- buvettes : lavage obligatoire des gobelets réutilisables (consignés) avant chaque nouveau remplissage

6/ DROIT DU TRAVAIL/AUTORISATIONS

Le prestataire s'engage à appliquer les textes légaux et réglementaires en matière de Sécurité sociale, de législation du travail et de législation fiscale. Il s'engage également, sous sa propre responsabilité, à assurer la sécurité de son personnel. Le personnel travaillant sur la manifestation devra être employé dans le respect strict du droit du travail. Dès le début de la manifestation, l'organisateur se réservera la possibilité de demander au prestataire toutes les déclarations d'embauches et/ou contrats de travail des personnels présents sur le site.

De plus, l'organisateur, en lien avec le service commerce, devra s'assurer que le prestataire est en règle concernant toutes les autorisations nécessaires à sa présence et à son activité sur le site (autorisations, licences, etc...).



7/ RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Le prestataire s'engage à effectuer un tri sélectif de ses déchets tout au long de la manifestation. Un effort doit être fait sur la vaisselle jetable, celle-ci devant être biodégradable.

Pour les buvettes, les gobelets consignés ou biodégradables seront obligatoires.

Les sacs poubelles devront être jetés dans les bennes prévues à cet effet chaque soir.

Article 3 – Contenu attendu des offres de candidature

Pour candidater et au-delà du présent document qui devra être complété et signé, le prestataire devra décrire précisément les prestations qu'il propose pour la manifestation, en renseignant la grille prévue à cet effet.

Article 4 – Critères d'analyse des candidatures

Les candidatures feront l'objet d'une analyse selon les critères suivants :

- Qualité de la prestation proposée : qualité des produits, originalité des menus, variété des plats et des accompagnements proposés. Les propositions de déclinaison de la thématique (menus, intitulés, éléments de décor ...) seront appréciées.
- Qualité de la réponse : précision, présence de toutes les pièces demandées, etc
- Rapport qualité/prix : un prix doit être établi de manière précise dans la réponse à l'appel à candidature, en fonction des produits et des menus proposés.
- Adéquation des propositions à différents publics : les menus devront tenir compte des différents types de publics (enfants, végétariens...).

Article 5 – Engagement

Je, soussigné(e)

.....
.....

déclare avoir pris connaissance pleinement de toutes les clauses du présent cahier des charges et m'engage à les respecter dans leur intégralité.

Le à

.....

Signature :